Миксер планетарный объемом 4 литра Lacor 69388

Основные характеристики

Объем дежи 4 л

Механизм поднятия головы подъемная траверса

Число скоростей 6

Скорость вращения венчика от 0 до 10000 об/мин.

Напряжение 220 В
Мощность 0.6 кВт
Ширина 350 мм
Глубина 220 мм
Высота 300 мм
Вес (без упаковки) 4,4 кг
Вес (с упаковкой) 6,2 кг

Цвет нерж. сталь Страна-производитель **Испания**

Описание

Планетарный миксер <u>Lacor 69388</u> предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Комлектация включает: 4-литровую чашу из нержавеющей стали с ручкой, месильный крюк, плоский венчик и насадка для смешивания

Дополнительные характеристики:

6 регулируемых скоростей с двойным вращательным и орбитальным движением.

Это позволяет получать однородную смесь.

Вместимость муки: 1,2 кг

Рычаг наклона 35 градусов для подключения различных аксессуаров

Прозрачная верхняя крышка с отверстием для добавления воды и ингредиентов во время использования Крепление присоски для идеальной устойчивости

Двойной поворот, вращательное и орбитальное движение.

Легкая очистка